



PICO DE GALLO CON RÁBANOS

Ingredientes

- 10 a 12 rábanos
- 3 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 jalapeño
- 1/3 de cebolla
- 1/4 vaso de cilantro
- 1/4 de cucharadita de sal



Preparación (10 minutos)

1. **Corta los rábanos en julianas o tiritas.**
2. **Pique jalapeños en cuadritos.**
3. **Finamente pica cebolla y cilantro.**
4. **Agregue sal, limon y aceite de oliva.**
5. **Mezcla todos los ingredientes en un recipiente.**

Deja reposar por al menos 5 minutos y sirve.

Los rábanos contiene mucha vitamina C, antioxidante y beneficiosa contra virus y bacterias.

También contiene bastante potasio que protegen nuestra salud cardiovascular.

